

SECONDI PIATTI

Pollo fritto con noci cinesi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *15 MINUTI DI AMMOLLO*



Il pollo fritto con le noci è parente stretto del più famoso pollo con le mandorle, ma altrettanto buono e gustoso.

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO tagliato a dadi - 1

GHERIGLI DI NOCI spellate - 0,33 tazze

FUNGHI SECCHI grossi e cinesi - 6

SALSA DI SOIA 2 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
tazza

MAIZENA 1,5 cucchiaini da tè

ZUCCHERO (scarso) - 1 cucchiaino da tè

SALE 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Friggete le noci nell'olio finché risultino ben dorate; toglietele dal fuoco e passatele su un pezzo di carta assorbente, ripiegata più volte, per togliere l'eccesso d'unto.



- 2 Scaldate un po' d'olio in una padella, unite i dadi di pollo e cuocete a fuoco vivace per parecchi minuti, mescolando quasi in continuazione.



3 In una tazza, stemperate la maizena con poca acqua fredda; aggiungete la salsa di soia, lo zucchero e il sale e mescolate bene.





- 4 Versate il composto sul pollo, insieme ai funghi che avrete fatto rinvenire tenendoli per 15 minuti immersi in acqua calda, poi tagliati a dadi.



- 5 Cuocete mescolando finché i funghi sono teneri. Togliete dal fuoco, completate con le noci fritte e date un'ultima mescolata.



6 Servite caldo.